



Muffiny s marcipánovou polevou

asi 12 porcí



Střední obtížnost

do 50 Min.



Na těsto:

- 3 ks vejce
- 80 ml olej
- 80 ml mléko polotučné (vlažné)
- 80 g cukr
- 230 g mouka polohrubá
- 1 1/2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
- 1 KL Aroma mandlové Dr. Oetker
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 2 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na polevu:

- 1 balíček Poleva v prášku marcipánová příchut' Dr. Oetker
- 2 PL voda nebo mléko

Na ozdobení:

- 1 balení Marcipán Dr. Oetker
- Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta ušleháme v míse elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka celá vejce, olej, vlažné mléko, cukr a vanilínový cukr. Postupně přidáváme mouku, kakao a mandlové aroma. Nakonec vmícháme kypřicí prášek.
- 2 Do formy na muffiny vložíme papírové košíčky a naplníme košíčky těstem asi jeden cm pod okraj. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160°C
Horkovzdušná: 140°C
Plynová trouba: stupeň 2
Doba pečení: 25 Min.

- 3 Marcipán obarvíme gelovou barvou zelenou. Mezi potravinářskou folií vyválíme plát tenký asi 5 mm a vykrajujeme tvary čtyřlístků, nožem vytvoříme žilkování lístků. Ze zbylého marcipánu uválíme ručně stonek.
- 4 Po upečení necháme muffiny vychladnout. Marcipánovou polevu připravíme podle návodu na obalu.
- 5 Muffiny lžičkou poléváme marcipánovou polevou a necháme mírně zaschnout
- 6 Po mírném zaschnutí ozdobíme čtyřlístkem a připojíme stonek.

Tip

- **TIP:** Před pečením můžeme doprostřed muffinů vložit kousek marcipánu.

Marcipánové muffiny chutnají k odpolední kávě, čaji nebo jen tak na svačinku, vhodné i na dětskou oslavu. Marcipánové čtyřlístky skvěle doplňují chuť marcipánové polevy.